



いわてガストロノミー会議

Iwate Gastronomy Conference 2022

考える。食の未来を。いわてから

DAY1 in FUDAI 10/24 mon

会場 - 国民宿舎くろさき荘 テーマ - 里海の「食」を持続させるために

10:00

DAY1 開会挨拶

ロレオール田野畑 伊藤勝康氏

10:05

オープニングセッション

レストランバスク 深谷宏治氏 × ロレオール田野畑 伊藤勝康氏



伊藤勝康氏 羽田空港内のレストランに勤務後、1995年妻の出身地、岩手県前沢に移住。「牛の博物館」併設のレストラン店長兼シェフに就任。2016年、田野畑村に「ロレオール田野畑」をOPEN。地元食材を使ったフランス料理の提供と並行し、食のプロフェッショナルアドバイザー、いわて産地消推進会議委員長を歴任し、地域の活性化に寄与。2011年、料理人顕彰制度「料理マスターズブロンズ賞」を、2017年「同シルバー賞」受賞。



深谷宏治氏 1947年函館市生まれ。東京理科大学工学部卒業の後、料理人を目指す。'75年渡欧、スペイン・バスクリス・イリサル氏に師事。料理のみならず、料理人としての生き方を学ぶ。帰郷後、「レストランバスク」を開業し、一貫して近郊の食材を活かしたバスクリス料理を追求する。2004年、スペイン料理フォーラムの開催をきっかけに始まった飲み食べ歩きイベント「バル街」は、全国へと広がる。

10:20

招聘シェフ講演 10:20～ レストランバスク 深谷宏治氏 テーマ「生き方から滲み出た、わたしの料理」

11:00～ ホテルメトロポリタンエンドモント 岩崎均氏 テーマ「食を通じて地域の人とモノを繋ぐ」



岩崎均氏

東京都出身。大阪あべの辻調理師専門学校卒業後、ホテルエンドモントに入社し、フレンチレストラン「フォークレイン」で永年村松勝宏に師事。2015年、JR東日本のクルーズトレイン「TRAIN SUITE四季島」の初代総料理長に就任。2017年7月よりホテルメトロポリタンエンドモント総料理長に就任、また2019年4月より「TRAIN SUITE四季島」料理監修。同年6月より、ホテルメトロポリタンエンドモント執行役員・総料理長を務める。

11:40

昼食

～くろさき荘による番屋飯

12:40

有識者講演 12:40～ 株式会社海藻研究所 新井章吾氏 10分休憩 14:05～ NPO法人森は海の恋人 畠山信氏

テーマ「豊かな里海を守るゼロ次産業～海底湧水のメカニズム 磯焼け対策について」



新井章吾氏

1981年、東京水産大学大学院卒業と同時に(株)海藻研究所を設立し、藻場と里海再生のための基礎研究、調査を業務とし、共著を含めた論文や記事は200報に及ぶ。その過程で、集水域の開発によって、川、湖沼、海の環境が悪化していることに気付く。問題解決のため、海藻および森の腐葉土からの養分を含む湧水の活用を通じて農家、NPO、行政とも連携し、陸から海、海から陸への物質循環修復の活動をしている。

テーマ「森は海の恋人運動～現場からの最新レポート～」



畠山信氏

1978年気仙沼市生まれ。地元の高校を卒業後、C.W.ニコルのもとで生態学、分類学、生物調査法等を学ぶ。その後、鹿児島県久島を中心に環境教育、生物調査に携わる。帰郷し、牡蠣漁師として生活しながら2009年にNPO法人森は海の恋人を設立。2011年3月、東日本大震災で被災。復旧・復興事業に奔走する傍ら、震災後の自然環境を活かした持続可能な地域づくりを展開している。

14:35

各講演の振り返り

～講演の振り返りと以後のセッションについて

14:40

みんなで考える!食のみらいセッション① 「森と海の循環取り戻す」～ゼロ次産業が鍵を握る資源の有効活用

株式会社海藻研究所 新井章吾氏 × レストランバスク 深谷宏治氏 × おのひづめ 菅田幹郎氏

× 荒海団 安藤正樹氏 × カネシメ水産 金子太一氏 × 岩手県水産技術センター 神康俊氏



菅田幹郎氏

岩手県遠野市の酪農家の家庭に生まれる。牛に生かされて育ってきた。牛のミルクを使って商売をすることを目標に料理の道へ進む。2020年、念願の牛のレストラン、おのひづめを地元遠野市で開業する。牛と人が支え合う環境を作る為、日々、家族と共に奮闘中。



金子太一氏

カネシメ水産、2代目。高校卒業後、宮城県の水産会社で3年半研修し、普代村に戻る。魚の鮮度と美味しさを保つ、神経締めの人でもあたる。水産加工についても父から受け継いだ技術を活かしながら、絶えず試行錯誤を繰り返して、新しい挑戦を続けている。自らつくる塩いくらや新巻鮭は、高級寿司店や有名シェフから高い評価を受ける。



安藤正樹氏

ホタテ漁師の父の後を継ぎ、20歳から漁の世界に入る。震災で漁業に壊滅的な打撃を受けた野田村でホタテ漁に活路を見出したのが、2014年結成の「荒海団」。その中心人物として、野田村のブランドホタテ「荒海ホタテ」の養殖を行う。野田湾で採取した稚貝のみを使用し、海が荒れても手間がかかっても、水がきれいでもエサが豊富な外海での養殖にこだわり、おいしいホタテを届けるために日々奮闘している。



神康俊氏

1965年 岩手県花巻市生まれ。平成2年4月岩手県に入庁し、水産試験場で5年間、試験研究業務に従事。その後は宮古水産部で普及業務、農林水産部水産振興課、久慈、釜石の各水産部において水産振興業務に従事。平成23年の東日本大震災津波以降は、釜石の水産部及び宮古、大船渡の水産振興センターにおいて、ソフト・ハードの復旧・復興業務に携わり、令和4年4月から現職。

15:55

休憩

16:05

みんなで考える!食のみらいセッション②

「未利用資源の活用が拓く未来」

～発掘!食のプロたちと始める新たな循環構築

海藻研究所 新井章吾氏 × ホテルメトロポリタンエンドモント 岩崎均氏 × レストラン ラフィナーージュ 高良康之氏

× 和の膳みや川 宮川徹氏 × 岩手県水産技術センター 神康俊氏



高良康之氏

1985年、東京池袋「ホテル・メトロポリタン」からフランス料理人としてのキャリアをスタートし、1989年渡仏。フランスではランド県、アン県など、地方を中心に研鑽を重ね、2年後に帰国。帰国後は、赤坂「ル・マエストロ・ポール・ボキューズ・トキョー」副料理長、日比谷「南部亭」、上野「ブラスリーレカン」料理長を経て、「銀座レカン」総料理長を勤め上げ、2018年東京銀座に「レストラン・ラフィナーージュ」を開業。



宮川徹氏

山田町出身。仙台ロイヤルパークホテル、仙台老舗割烹店にて修行の後、平成16年に独立。今年で開店から18年を迎える。食を通じて、三陸で暮らす意味、三陸の未来について考えている。

17:20

閉会/挨拶

一般社団法人燈 高浜大介氏

DAY2 in MORIOKA 10/25 tue

会場 - ホテルメトロポリタン盛岡 テーマ - 「食」の生産・消費 のこれから

09:55

DAY2 開会挨拶

実行委員会会長 / ホテルメトロポリタン盛岡 狩野美紀雄氏

10:00

オープニングセッション

滴生舎 馬場真樹子氏 × ロレオール田野畑 伊藤勝康氏

馬場真樹子氏



新潟県出身。2008年に東北芸術工科大学(山形)卒業。同年、課外活動中に会い一目惚れした漆器の製造元である滴生舎(二戸市)に入所。2020年に同僚と共に浄法寺うしび合同会社を設立し、滴生舎の運営を請け負う。浄法寺漆や、そこに携わる人々の個性に翻弄されつつも、地元の漆に囲まれた生活を満喫中。

伊藤勝康氏



羽田空港内のレストランに勤務後、1995年妻の出身地、岩手県前沢に移住。「牛の博物館」併設のレストラン店長兼シェフに就任。2016年、田野畑村に「ロレオール田野畑」をOPEN。地元食材を使ったフランス料理の提供と並行し、食のプロフェッショナルアドバイザー、いわて地産地消推進会議委員長を歴任し、地域の活性化に寄与。2011年、料理人顕彰制度「料理マスタースブロンズ賞」を、2017年「同シルバー賞」受賞。

10:10

招聘シェフ講演

10:10～ antica locanda MIYAMOTO 宮本けんしん氏 × 精肉店サカエヤ 新保吉伸氏

テーマ「草原とともに～これからの牛肉の未来」

10:50～ 銀座 六雁 秋山能久氏 テーマ「人を編む」

宮本けんしん氏



1975年熊本県生まれ。19歳で渡伊、イタリアの「ラ・テンダ・ロッサ」ラ・シリオーラ「ヴィッラ・ロンカッリ」などで勤務。27歳で帰国、31歳の時「リストランテ・ミヤモト」開店。2011年、農水省料理人顕彰制度「料理マスタース」を最年少で受賞。以降、熊本県食農ネットワーク運営委員、「食の大地・くまもと」世界農業遺産推進研究会代表、阿蘇地域世界農業遺産協会顧問等、熊本・阿蘇地域の振興に係る複数団体の要職に就任。

新保吉伸氏



1961年10月10日京都府生まれ。精肉店サカエヤ、レストランセジールの代表。19歳で精肉店で働き27歳で独立。サカエヤで近江牛を小売する一方、格付けに左右されず、経産牛や放牧牛にも新しい価値観を与える「手当て」や熟成の技術で精肉師としての枠にとらわれず、流通から整備し生産者と料理人をつなぐ役割をしている。

秋山能久氏



1974年茨城県出身。「割烹すずき」、「月心居」を経て、2004年東京、銀座「六雁」に入店。同店総料理長としてフルオープンキッチン舞台に、伝統的な日本料理に今のエッセンスを伝えるプレゼンテーションを展開している。古典の日本料理を紐解き、郷土料理に込められたさまざまなメッセージを大切に進化させ、六雁より発信していく。2014年、いばらき大使に就任。2022年、TRAIN SUITE四季島のランチを担当。

11:30

昼食

～各自昼食

12:50

講演

12:50～ 株式会社雨風太陽 高橋博之氏

13:35～ 株式会社中原商店／びよんびよん舎 邊龍雄氏

テーマ「岩手県が目指すべきこれからの食料生産／食料消費の在り方」

高橋博之氏



1974年花巻市生まれ。岩手県議会議員を2期務め、2011年9月巨大防潮堤建設へ異を唱えて岩手県知事選に出馬するも次点で落選し、政界引退。2013年、NPO法人東北開墾を立ち上げ、世界初の食べ物付き情報誌「東北食べる通信」を創刊し、編集長に就任。2014年、一般社団法人「日本食べる通信リーグ」を創設し、同モデルを日本全国、台湾の50地域へ展開。2019年2月14日「カンブリア宮殿」に出演。

邊龍雄氏



テーマ「物の世界と人の世界」の調和を構築する

盛岡の高校を卒業後、家業である資源回収問屋を手伝う。その後短期大学及び経理・簿記系の専門学校へ通学。昭和51年に信用組合岩手商銀に入行。昭和55年、再び家業(鉄・スクラップ加工処理業)の手伝いに転じ、昭和58年、中原商店を法人化。昭和60年、株式会社中原商店代表取締役役に就任。昭和62年11月6日、びよんびよん舎開店。岩手を代表する盛岡冷麺の嚆矢として、盛岡、仙台、東京等で店舗を展開している。

14:20

休憩

14:30～ 講演の振り返りと以後のセッションについて

14:35

みんなで考える!食のみらいセッション③「これからの地方生産現場が担っていく役割」～食・文化・環境から考える

株式会社雨風太陽 高橋博之氏 × 石黒農場 石黒幸一郎氏 × 県南広域振興局 高橋浩進氏 × 銀座 六雁 秋山能久氏 × ル・ブルギニオン 菊池美升氏

石黒幸一郎氏



1966年岩手県花巻市生まれ。東京へ憧れるも頓挫し、三浦雄一郎氏の下で年間300日の雪の生活を送る。1995年より、父が手掛けていたホロホロ鳥の飼育に携わる。本場フランスのホロホロ鳥と差別化するために、お米や雑穀を与え日本人に合うホロホロ鳥にしている。夢は完結型農場。一次産業は問題が山積み、しかし魅力的でやり甲斐のある仕事。最近では迷走中。

高橋浩進氏



西和賀町生まれ。岩手大学大学院農学研究科修了。昭和62年岩手県職員採用(農学)、平成9年科学技術庁(現文部科学省)派遣、平成21年地域振興部地域振興支援室特命課長(海洋担当)、平成23年大槌町副町長、平成26年政策地域部科学ILC推進室科学技術担当課長、平成27年政策地域部地域振興室地域連携推進課、平成30年岩手県農林水産部流通課総括課長、令和3年現職(岩手県県南広域振興局 副局長兼農政部長)

菊池美升氏



北海道函館生まれ。調理師専門学校卒業後、「オー・シザール」「クラブNYX」での修行を経て、25歳で渡仏。リヨン、モンパリエ、ブルゴーニュなどの星付きレストランで4年半研鑽を積み、帰国後2000年にフレンチレストラン「ル・ブルギニオン」をオープン。クラシックをベースに自らの感性を重ねて表現する、親しみやすく誰にもやさしい料理は、フランス料理のビギナーから食通、外国人にまで幅広く支持されている。

15:55

休憩

16:05

みんなで考える!食のみらいセッション④

「生産現場から食卓までのぬくもりある連携」
～サステナブルな社会に向けた食の適正価格

株式会社雨風太陽 高橋博之氏 × antica locanda MIYAMOTO 宮本健真氏 × 精肉店サカエヤ 新保吉伸氏
× 県南広域振興局 高橋浩進氏 × ORCA DESIGN / WILDGRAPE FARM 三浦ガク氏



三浦ガク氏

神奈川県横浜須賀市出身。報道関係の撮影に13年従事する傍ら、モリアオガエルや風景、ネイチャーなどのドキュメンタリーを撮り続けてきた。2003年Canonフォトコンテスト・ネイチャー部門入賞。2008年、八幡平の大自然に魅了され移住後、無農家の山ぶどう農園「WILD GRAPE FARM」や、デザイン事務所「ORCA DESIGN/オルカデザイン」を立ち上げ八幡平や岩手県の撮影、商品デザイン等をしている。

17:25

閉会/挨拶

実行委員会会長 / ホテルメトロポリタン 狩野美紀雄氏 × 実行委員会副会長 / ロレオール田野畑 伊藤勝康氏



狩野 美紀雄氏

1962年福島県相馬市生まれ。下田プリンスホテル、ホテルメトロポリタンエドモントを経て、1996年ホテルメトロポリタン盛岡入社。レストラン部門、宴会部門の西洋料理長を経て、2019年副総料理長就任。2021年10月よりホテルメトロポリタン盛岡総料理長就任。2016年岩手県調理師関係労務厚生労働大臣表彰/岩手県卓越技能者表彰、2019年藍綬褒章等の受賞歴がある。